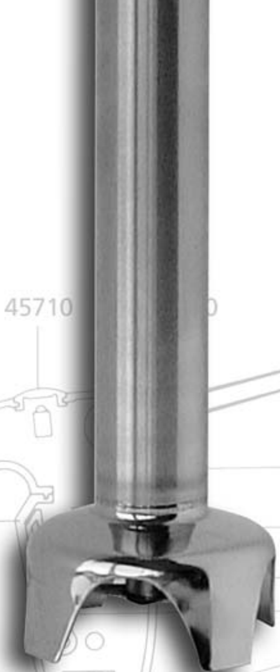
MDH 2000



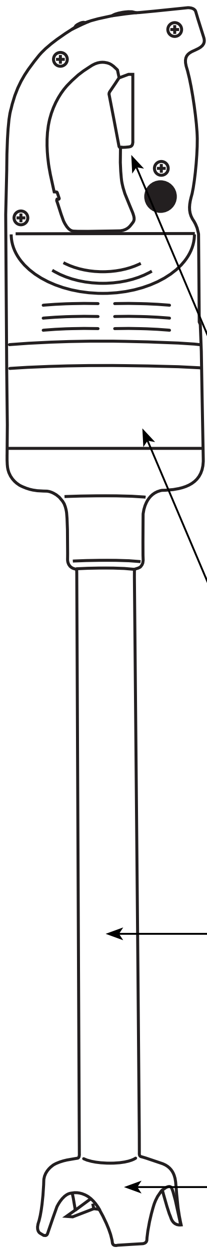


- Notice d'utilisation et d'entretien
- User Guide
- Bedienungs und Wartungsanleitung
- Istruzioni d'uso e manutenzione
- Instrucciones de utilización y mantenimiento

Dynamic

→ Notice d’utilisation et d’entretien ***MDH 2000***
→ User Guide for ***MDH 2000***
→ Bedienungs-und Wartungsanleitung ***MDH 2000***
→ Istruzioni d’uso e manutenzione del ***MDH 2000***
→ Instrucciones de utilización y mantenimiento ***MDH 2000***

MDH 2000



Description / Description / Beschreibung / Descrizione / Descripción :

- *Tension / Tension / Spannung / Tensione / Tensión : 115 / 230 V.*
- *Puissance / Power / Leistung / Potenza / Potencia : 460 W.*
- *Vitesse / Speed / Geschwindigkeit / Velocità / Revoluciones : 9.000 trs/mn / 9.000 RPM*
- *Longueur du tube / Tube length / Stablänge / Lunghezza del tubo / Largo tubo : 410 mm - 16”*
- *Longueur totale / Full length / Gesamtlänge / Lunghezza totale / Largo total : 720 mm - 30”*
- *Poids / Weight / Gewicht / Peso / Peso : 3,7 Kg / 8,1 lbs - 4,5 kg / 9,9 lbs*
- *Double isolation / Double insulation / Doppelte Isolation / Doppio isolamento / Doble aislamiento*
- *Niveau de pression acoustique / Noise Level / Geräusch / Livello del rumore / Ruído : 70 dBA*

Levier de commande
Control lever
Bedienungsgriff
Tecla puesta en marcha
Leva di comando

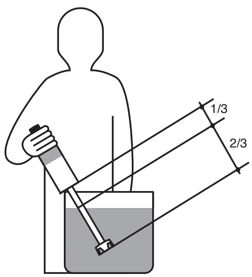
Moteur
Motorblock
Motor
Motore
Motor

Pied mixer
Tube de plongée en acier inox alimentaire
Stainless-steel mixer tube
Mixerfuß, Tauchrohr aus rostfreiem, lebensmittelverträglichem Edelstahl
Piede mixer, Tubo di immersione, in acciaio inox alimentare
Tubo y campana en acero inox

Cloche en acier inox alimentaire
Stainless-steel blade protector
Schutzglocke
Campana in acciaio inox
Campana de protección

Attention / Warning / Achtung / Attenzione / Cuidado :

Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide, hors récipient. *Après utilisation débrancher la prise de l'appareil. Pour avoir le plus d'efficacité, nous conseillons de tenir l'appareil en position oblique sans poser la cloche de protection sur le fond de la marmite comme représenté par le croquis ci-dessous (au 2/3 du tube de plongée).*

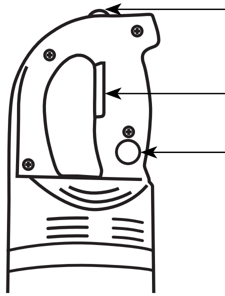


Mise en marche :

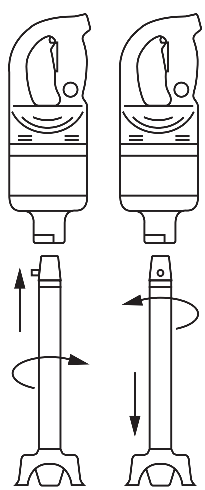
- *Brancher l'appareil*
- *Appuyer sur le bouton de sécurité BS, puis appuyer sur le levier de commande LC, le MDH 2000 se met alors à fonctionner.*
- *Relâcher le bouton de sécurité BS.*
- *Pour arrêter l'appareil, relâcher le levier de commande LC.*

Mise en marche en continu :
Procéder de la même façon

- *Tout en maintenant le bouton de commande LC actionné, appuyer sur le bouton de verrouillage BV.*
- *Relâcher le bouton de commande LC.*
- *Relâcher le bouton de verrouillage BV, le mixer fonctionne alors seul.*
- *Pour arrêter l'appareil, appuyer sur le bouton de commande LC.*



- *En cas d'immersion accidentelle du bloc moteur, **attention au danger d'électrocution, débrancher impérativement la prise de courant de l'appareil.***
- *Cet appareil est utilisé uniquement pour des préparations alimentaires pour tout autre utilisation, nous consulter.*



Montage :

La prise non branchée, monter le pied Mixer, sur le bloc Moteur de façon suivante :

1- *Enfoncer le pied mixer dans son logement.*
2- *Tourner celui-ci jusqu'au serrage.*
3- *Pour le démontage, débrancher impérativement la prise du MDH 2000 et procéder aux opérations inverse du montage.*

- ***Caution : never have the MDH 2000 function without being submersed in liquid.** After using it, unplug the machine. For maximum efficiency we suggest to hold the mixer in an oblique position without placing the blade protector on the bottom of the cooking-pot. (as shown by the sketch above : 2/3 of the tube).*

Regular use :

- *Plug the MDH 2000.*
- *Hold the mixer in your hand and push the BS safety button and hold it, them push the LC control button.*
- *The mixer is now operational.*
- *To turn off the MDH 2000 release the LC control button.*

Continuous use :

- *Proceed the same way, but while holding the LC control button, press the locking switch BV button.*
- *To turn off the MDH 2000 release the LC control button.*
- ***In case of an accidental immersion of the motor, beware***

***of an electrocution danger : disconnect IMMEDIATELY** the plug of the machine.*

- *This machine should only be used for food preparation. For any other use, please contact the factory.*

Assembly :

In order to install the mixer tool, please follow these instructions :

1- Unit must be unplugged,

2- Insert the upper part of the mixer tool into the bottom slot of the power unit,

3- Turn clockwise until fully tightened,

4- To dismantle, unplug the machine and proceed backwards with previous instructions.

Achtung :

- *Schalten Sie das Gerät erst ein wenn Sie das Werkzeug in die Masse eingetaucht haben.*
- *Schalten Sie das Gerät aus bevor Sie es aus der Masse nehmen.*
- *Ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung.*
- *Lassen Sie niemals Flüssigkeit an den Motor kommen.*
- *Ziehen Sie immer zuerst den Stecker bei Wechsel der Werkzeuge.*

Achtung : Den Dynamic Mixer MDH 2000 niemals freilaufend betätigen. Nach Gebrauch den Netzstecker ziehen.

Inbetriebnahme :

Den Netzstecker des Mixers einstecken und das Gerät wie auf der folgenden Skizze festhalten. Für eine optimale Arbeits-weise empfehlen wir, das Gerät schräg zu halten, ohne die Schutzglocke / Rührbesen auf den Behälterboden aufzusetzen (siehe Skizzen). Bevor Sie das Gerät einstecken, montieren Sie bitte das Werkzeug Ihrer Wahl, Mixstab oder Rührbesen wie folgt :

- *Drehen Sie das jeweilige Werkzeug in die Aufnahme am Motorblock (1/4 Umdrehung).*
- *Zur Demontage ziehen Sie bitte zuerst den Stecker aus der Steckdose und drehen Sie dann das jeweilige Werkzeug wieder heraus.*
- *Jetzt können Sie das Gerät an den Strom anschließen.*
- *Die Kontrolllampe leuchtet (rot).*
- *Nehmen Sie den Mixer in die Hand und tauchen das jeweilige Werkzeug, Mixer bis max. 2/3 in die zu verarbeitende Masse ein und drücken Sie auf den Sicherheitsschalter (BS), dann auf den Bedienungshebel (LC).*
- *Wenn das Gerät läuft können Sie den Sicherheitsschalter "BS" loslassen.*
- *Zum Abschalten drücken Sie kurz auf den Bedienungshebel "LC" und lassen ihn wieder los.*
- *Sollte das Gerät in eine Masse fallen, bitte SOFORT den Netzstecker ziehen.*

Vorsicht :

Der Motor darf niemals in die Masse eingetaucht werden, da Stromschlaggefahr besteht.

Dieses Gerät ist einzig für die Zubereitung von Lebensmitteln geeignet. Für jede andere Benutzung lassen Sie sich von uns beraten.

***Attenzione :** Non fare funzionare mai l'apparecchio MDH 2000 a vuoto o con materiali non umidi, ma sempre in immersione con liquido. Dopo l'uso di-sinserire la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente. Per ottenere la massima efficacia dal Vostro apparecchio, tenerlo in posizione obliqua senza posare la campana sul fondo della pentola, come illustrato a pagina 3 (a circa 2/3 del tubo di immersione).*

Messa in marcia :

- *Inserire la spina del MDH 2000.*
- *Premere sul pulsante di comando LC e mantenere premuto il pulsante di sicurezza BS, l'apparecchio MDH 2000 è ora in funzione.*
- *Rilasciare il pulsante di sicurezza BS.*
- *Per fermare l'apparecchio rilasciare il pulsante di comando LC.*

Messa in marcia in continuo :

- *Procedere come sopra descritto .*
- *Mantenendo in azione il pulsante di comando LC, premere sul pulsante di bloccaggio BV.*
- *Rilasciare prima il pulsante LC e poi il pulsante di bloccaggio BV. Il mixer funziona da solo.*
- *Per fermare l'apparecchio, premere sul pulsante di comando LC.*
- ***In caso di immersione acciden-***

tale del blocco motore, attenzione al pericolo di folgorazione, staccare tassativamente la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente.

- *A seguito di surriscaldamento, la protezione termica può fermare il vostro apparecchio. Attendere qualche minuti prima di utilizzarlo nuovamente.*
- *Questo apparecchio deve essere utilizzato unicamente per le preparazioni alimentari. Per ogni altro utilizzo, si consiglia di consultare la fabbrica.*

Utilización y puesta en marcha :

- *No hacer funcionar nunca el aparato vacío, fuera de la preparación alimenticia. Para ser lo más eficaz posible, mantener el aparato en posición oblicua sin posar la campana de protección en el fondo de la olla según dibujo a continuación (altura de inmersión aconsejada : 2/3 del tubo).*
- *Enchufar el MDH 2000.*
- *Pulsar la tecla de seguridad BS y pulsar la tecla de mando LC, el MDH 2000 funciona, puede dejar de pulsar la tecla de seguridad.*
- *Si desea hacer funcionar su aparato solo, ponerlo en marcha y pulsar la tecla de bloqueo BV, el MDH 2000 funciona solo.*
- *Para parar el MDH 2000, dejar de pulsar la tecla de mando.*
- ***En caso de inmersión accidental del bloque motor, ES IMPRESCINDIBLE desenchufar inmediatamente el cable eléctrico del aparato, para evitar todo riesgo de electrocución.***
- *En caso de sobre-calentamiento, la protección térmica se pone en marcha y puede parar su aparato. Espere un tiempo antes de ponerlo de nuevo en marcha.*
- *Este aparato ha sido únicamente concebido para preparaciones alimenticias. Consultarnos para otro tipo de uso.*

Montaje :

- *No enchufar el aparato. Fijar el pie triturador en el bloque motor como sigue :*

1- Encajar el pie debajo del motor,

2- Girar para apretar,

3- Antes de desmontar, desenchufar obligatoriamente el aparato y proceder como para el montaje al inverso,

4- Enchufar el MDH 2000. Un señal rojo se enciende cuando el aparato esta en marcha.

Préparation :

- *Il permet de réaliser directement dans les marmites d'excellents potages veloutés, mais aussi : Soupes de poissons, panades, brunoises, épinards, salades et choux hachés, pâtes à crêpes, sauces, mayonnaise, brandades de morue etc…*

- *Pour les crèches et régimes : purées de légumes finement pulvérisées, bouillies, purée de carottes coulis, etc…*

Entretien :

- ***NE JAMAIS** nettoyer l'appareil au jet d'eau.*

- ***NE JAMAIS** immerger le bloc moteur dans un liquide. Faire fonctionner l'appareil, tube de plongée avec sa cloche, dans de l'eau claire pendant 3 secondes pour nettoyer l'intérieur de la cloche. **Débrancher impérativement la prise du MDH 2000.***

- *Nettoyage du pied à l'eau claire, si nécessaire produit vaisselle.*
- *Nettoyage de la poignée avec une éponge ou chiffon légèrement humide.*
- *Utiliser le support mural pour le rangement de votre appareil.*
- *Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.*

Maintenance :

Il est souhaitable de vérifier périodiquement :

- *Le bon état du cordon d'alimentation.*
- *L'étanchéité du tube de plongée.*
- *L'affûtage du couteau.*

Preparation :

- *Allows to blend, puree, mix, & directly emulsify in the cooking pot. Essential for the preparation of soups, salad dressings, gravy, sauces, mayonnaise, refried beans, batters, and many other products. Ideal for pureeing many types of cooked vegetables or similar products. Often used in manufacturing facilities.*

- *For healthcare institutions : vegetable Purees such as tomato, celery, carrot, etc.*

- *It can also be used in other industries. Please contact factory before use.*

Maintenance :

- ***NEVER** clean this machine with a water jet spray.*

- ***NEVER** immerse the motor block into any liquid. The tube with the blade protector should be immersed in water and leave it run for several seconds in order to clean the inside of the blade protector.*

- *Clean the exterior of the tube and the blade protector by running it under tap water.*
- *This machine must not be used outdoors.*

It is highly recommended that you verify periodically :

- *The condition of the power cord.*
- *In case of leaks in the foot assembly.*
- *Condition of the blade. Make sure blades are not chipped or bent.*

Anwendungsbeispiele :

- *Das Rührgerät ermöglicht ein gleichmäßiges Zerkleinern und Vermischen von excellenten, sämigen Suppen in einem Behälter oder Kessel.*

- *Ebenfalls können Sie Fischsuppen, Brei, feingehacktes Gemüse, Spinatgerichte, Kohlgerichte, Crepes-sowie andere leichte Teige, Saucen, Mayonnaise uvm, zubereiten.*

- *Das Gerät kann ebenfalls in verschiedenen anderen Industriezweigen angewendet werden. Parfümerien, Färbereien, Keramikbetriebe, Labore, Fleischereien uvm. Hier bitten wir um Ihre Anfrage.*

Reinigung :

- *Das Gerät niemals mit einem Wasserstrahl reinigen.*

- *Den Motorblock niemals in eine Flüssigkeit tauchen. Tauchen Sie zur Reinigung das Rohr mit der Glocke in einen Behälter mit klarem Wasser und schalten Sie das Gerät für 3 Sekunden ein, um das Innere der Glocke zu reinigen. **Ziehen Sie nun den Netzstecker Ihres MDH 2000 !***

- *Reinigen Sie nun die Außenseite der Glocke und des Tauchrohres unter dem Wasserhahn. Verwenden Sie den Wandhalter, um das Gerät abzustellen.*

Wartung :

Wir empfehlen folgende Teile in Abständen zu prüfen und zu wechseln :

- *Kabel*
- *Dichtung am Mixarm*
- *Messer*

Preparazioni :

- *Ottimi risultati nel settore*

della gelateria dove l'apparecchio può essere utilizzato per triturare e sminuzzare la frutta fino ad ottenere in brevissimo tempo una crema omogenea. Inoltre permette di miscelare qualsiasi tipo di prodotto con gli aromi e le basi per il gelato, sciogliendo ed emulsionando contemporaneamente gli zuccheri ed i grassi.

- *Permette di triturare e mescolare direttamente nelle pentole eccellenti creme di verdure e minestroni, ma anche: zuppe di pesce, pancotto verdure tagliate a dadini e stufate con burro, spinaci, insalate e cavoli spezzettati, la pasta per le crêpes, salse, maionese, ecc.*

- *Può ugualmente rendere grandi servizi in certe industrie: profumerie, fonderie, tintore, ceramiche, laboratori, salumifici, ecc.*

Manutenzione e Pulizia :

- ***NON PULIRE MAI** l'apparecchio direttamente sotto il getto d'acqua.*

- ***NON PULIRE MAI** il blocco motore nel liquido. Per pulire l'interno della campana dell'apparecchio, farlo funzionare con il tubo di immersione in acqua calda e pulita per alcuni secondi. **Staccare la spina dalla presa di corrente.***

In seguito pulire l'esterno della campana e il tubo sotto il rubinetto. Utilizzare il supporto murale per collocare l'apparecchio a riposo.

Manutenzione :

E' consigliabile eseguire una verifica periodica di quanto segue :

- *Il buono stato del cavo di alimentazione.*
- *La tenuta del tubo di immersione.*
- *L'affilatura del coltello.*

Preparación :

- *Permite triturar y mezclar directamente en las ollas, excelentes potages pero también sopa de pescado, sopa de pan, espinacas, ensaladas y col triturados, base para crepes, salsas y mayonesas, etc.*

- *Para las guarderías y para cocina de regimen : pure de verduras finamente pulverizada, papillas, pure de zanahorias, papillas de frutas etc...*
- *Puede también ser muy útil en ciertas industrias, perfumerías, fundición, tintorerías, cerámica, laboratorios, fábricas de cuerdas de tripa, etc.*

Mantenimiento :

- ***NO LIMPIAR** nunca con chorro de agua.*

- ***NO SUMERGIR** el bloque motor en ningún líquido.*
- *Para limpiar la parte inferior de la campana, hacer funcionar el aparato con el tubo y la campana en agua clara durante unos 3 segundos. **Para la limpieza es imprescindible desenchufar el cable eléctrico de aparato.** Limpiar del pie con agua clara y si necesario con detergente. Limpiar de la empuñadura con un trapo un poco húmedo. Utilizar el soporte de pared para colocarlo.*

- *Se aconseja comprobar periódicamente :*
- *el buén estado del cable de alimentación.*
- *la fuga de liquidos del tubo.*
- *el filo de la cuchilla.*

Attestation de conformité aux règles d'hygiène et de sécurité du travail :
Attestons que l'appareil mixer MDH 2000 est conforme aux exigences essentielles de la norme EN 12853.

Service après-vente et garantie :
Si votre appareil ne fonctionne plus normalement ou s'il présente des anomalies, contactez votre revendeur ou expédiez-le à l'adresse suivante :

Dynamic France S.A.S.
Z.I. du Puy Nardon – B.P.57
85290 Mortagne-sur-Sèvre
Cedex
Tél. 02 51 63 02 72
Fax : 02 51 63 02 73
e-mail :
contact@dynamicmixers.com

Canada Service Centre
Dynamic International Ltd.
5859 Chemin Saint-François
Saint-Laurent - Québec H4S-1B6
Toll free phone : 1-800-267-7794
Toll free fax : 1-877- 668-6623
Local Phone : (514) 956 0127
Local Fax : (514) 956 8983

Cet appareil est garanti un an à partir de la date d'achat, contre tout vice de fabrication.
La garantie DYNAMIC couvre totalement pièces et main d'oeuvre.
La garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse, mais ne saurait couvrir les bris par chute ou choc, les détériorations provoquées par un emploi anormal, les erreurs de branchement ou le non respect des conditions d'utilisation prescrites dans la notice d'emploi. Pour être valable, le bon de garantie doit être :

1- certifié par le vendeur (date et cachet).
2- joint à l'appareil en cas de réparation sous garantie.

Instructions pour la réparation de votre appareil :
Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez demander conseil à votre revendeur qui, souvent, pourra y porter remède ou autrement, veuillez expédier cet appareil, sous emballage très solide à :

Dynamic France S.A.S.
Z.I. du Puy Nardon – B.P.57
85290 Mortagne-sur-Sèvre
Cedex

Tout retour d'appareil doit être effectué en ***Port payé.***

Conformity statement for health and security :
This machine is in accordance with CE standards and :

Customer service and warranty :
Should your unit require service, contact your distributor for the nearest authorized service centre if you wish your unit to be serviced by the manufacturer. Ship it to :

Canada Service Centre
Dynamic International Ltd.
3227 Boul. pitfield
Saint-Laurent - Québec H4S-1H3
Toll free phone : 1-800-267-7794
Toll free fax : 1-877- 668-6623
Local Phone : (514) 956 0127
Local Fax : (514) 956 8983
info@dynamicmixers.com

USA Service Centre
Dynamic International Ltd.
USA CA. 2301 Sturgis road
Oxnard, CA. 93030
Toll free phone : 1-800-267-7794
Toll free fax : 1-877- 668-6623

Warranty :
Your new Dynamic product is warranted to the original purchaser, for a period of one year, from the date of purchase. DYNAMIC warrants products to be free of manufacturing defects for a period of one year from the day of original shipment, covering all parts and labor. Damage caused by improper use, accident and/or abuse are not considered to be manufacturing defects. DYNAMIC will repair or replace, at its discretion, defective products returned to an authorized warranty repair center, freight prepaid one way. Unauthorized work on the products during the warranty period will void this warranty.
The warranty coupon at the back of this user guide must be sent to the service center within 10 days from the purchase date.

Konformitätsbescheinigung CE :
Hiermit bescheinigen wir das die MDH 2000 von Dynamic folgenden Richtlinien für Hygiene und Sicherheit entsprechen : EN12853.

Kundendienst und Garantie :
Im Falle einer Funktionsstörung des MDH 2000 mixer wenden Sie sich bitte an den Fachhändler bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder senden Sie das Gerät direkt an uns zur Reparatur.

Groupe Nadia GmbH
Dynamic Küchengeräte
Auenheimer Straße 26
77694 Kehl – Neumühl
Tel. : 07851 / 898258
Fax: 07851 / 898259
e-mail : info@dynamicmixer.de

Garantie :
Auf unsere Geräte erhalten Sie ein Jahr Garantie, ab Kauf-datum. Wir gewähren diese Garantie auf alle elektrischen und mechanischen Teile. Ausgenommen von der Garantie, sind defekte Teile durch mutwillige Beschädigungen, Bruch z. B. durch Fall oder Überbeanspruchung der Geräte, Ebenfalls ausgeschlossen sind Verschleißteile. Für die Gültigkeit der Garantie muss die Garantiekarte vom Verkäufer ausgefüllt werden, mit Datum, Unterschrift und Stempel. Sollte das Gerät selbstständig, ohne Absprache geöffnet oder repariert werden, erlischt die Garantie. Im Falle einer Funktionsstörung des MDH 2000 wenden Sie sich bitte an den Fachhändler bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder senden Sie das Gerät direkt an uns zur Reparatur.

Dichiarazione di conformita'alle regole di igiene e di sicurezza sul lavoro :
Dichiariamo che l'apparecchio MDH 2000 mixer è rispondente alle esigenze essenziali della norma EN 12853.

Garanzia :
I nostri apparecchi sono garantiti 1 anno. Questo apparecchio è garantito per un anno dalla data di acquisto contro tutti i difetti di fabbrica. La garanzia comprende la sostituzione di tutti i pezzi difettosi, ma non copre le rotture per cadute o danni provocati, il deterioramento dovuto ad usura, o ad un uso improprio, gli errori di collegamento elettrico e il non rispetto delle condizioni di utilizzo spiegate nel manuale d'uso.

Per essere valido, il certificato di garanzia dovrà essere :
1- certificato dal venditore (data e timbro)
2- unito all'apparecchio in caso di riparazione in garanzia.

Istruzioni per la riparazione del vostro apparecchio :
Se il vostro apparecchio non funziona più correttamente, vogliate rivolgervi al vostro rivenditore che provvederà per la sistemazione oppure spedire l'apparecchio ben imballato a :

MELCOM s.r.l.
Via Sommacampagna, 20/L
37137 VERONA (ITALIA)
Tel. 0039-045-8647035
Fax. 0039-045-8626141
Servizio Assistenza Dynamic

Le spese di trasporto dell'apparecchio fino al centro di assistenza sono a carico dell'utilizzatore.

Atestado de conformidad a las normas de higiene et de securidad del trabajo :
Certificamos que el aparato MDH 2000 es conforme a las exigencias esenciales de la Norma 12853.

Servicio, postventa y garantia :
En caso de averia del aparato DYNAMIC, contactar a su vendedor o enviar su aparato a :

Guerrero Claude
Poligono Can Calderon
C/Mare de deu Nuria 25 1-1
08 830 Sant Boi de Llobregat
Tel : +34 93 662 8161
Fax : +34 93 662 7521
e-mail :
info@guerrero.claude.com

Garantia :
Este aparato está garantizado durante un año a partir de la fecha de compra por cualquier defecto de fabricación. La garantia DYNAMIC cubre totalmente los recambios y la mano de obra. La garantia incluye el cambio de cualquier recambio defectuoso pero no cubre : las roturas por choque o caída, los deterioros provocados por mal uso, error de corriente o no-respecto de las condiciones de uso indicadas en el documento de instrucciones.
Para ser válido, este vale de garantia tiene que ser :
1- certificado por el vendedor (fecha y sello)
2- junto al aparato en caso de reparación en garantia.

Instrución para la reparación de su aparato :
En el caso de que su aparato no funcione correctamente, le pedimos que contacte a su vendedor para que pueda aconsejarlo. En efecto, la mayor parte del tiempo podrá ayudarle, sino que mándenos su aparato en un bulto muy sólido a la dirección siguiente :

Guerrero Claude
Poligono Can Calderon
C/Mare de deu Nuria 25 1-1
08 830 Sant Boi de Llobregat
Tel : +34 93 662 8161
Fax : +34 93 662 7521
e-mail :
info@guerrero.claude.com
Los aparatos devueltos tienen que ser mandados a PORTES PAGADOS.

Raccordement électrique :
Cet appareil de classe II (double isolation) est alimenté en courant alternatif monophasé et ne nécessite pas de prise de terre. Le moteur de type universel est antiparasité. L'installation devra être protégée par un disjoncteur différentiel et un fusible de calibre 10 A. Prévoir une prise de courant 10/16 A monophasée normalisée. Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la plaque caractéristique de l'appareil.

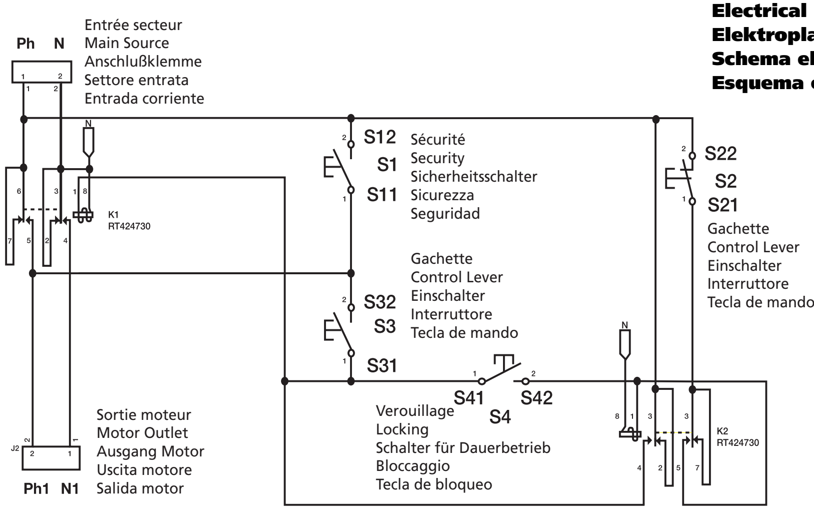
Electrical requirements :
The mixer of a class 2 category (double insulation) powered by a single phase alternating current and does not require a "u" ground plug. This universal type of motor is fitted with a supressor. A differential circuit breaker and one (1) 10A fuse is required. You must provide a 10/16A single phase current socket. Always verify that your power supply corresponds to that indicated on the plate on the motor unit and that it can take the amperage.

Elektrischer Anschluß :
Der Mixer ist in Klasse II, doppelte Isolation eingestuft. Stromzuführung 230 Volt. Es ist keine Erdung erforderlich Der Motor ist entstört. Die elektrische Vorsicherung muß entweder durch einen Leistungs-schutzschalter / Sicherung 10 A / 30 mA oder durch einen FI-Schutzschalter 30 mA + Sich-erung 10 A abgesichert sein. Vergleichen Sie die Netzspan-nung mit den Angaben auf dem Typenschild.

Collegamento elettrico :
Questo apparecchio di classe II (doppio isolamento) è alimentato in corrente alternata monofase e non necessita di presa di terra. Il motore di tipo universale è antidisturbo. L'installazione dovrà essere protetta da un disgiuntore differenziale e da un fusibile da 10 Amp. Prevedere una presa di corrente 10/16 Amp. monofase normalizzata. Verificare la corrispondenza fra la tensione della rete elettrica e il valore indicato sulla targhetta segnaletica dell'apparecchio.

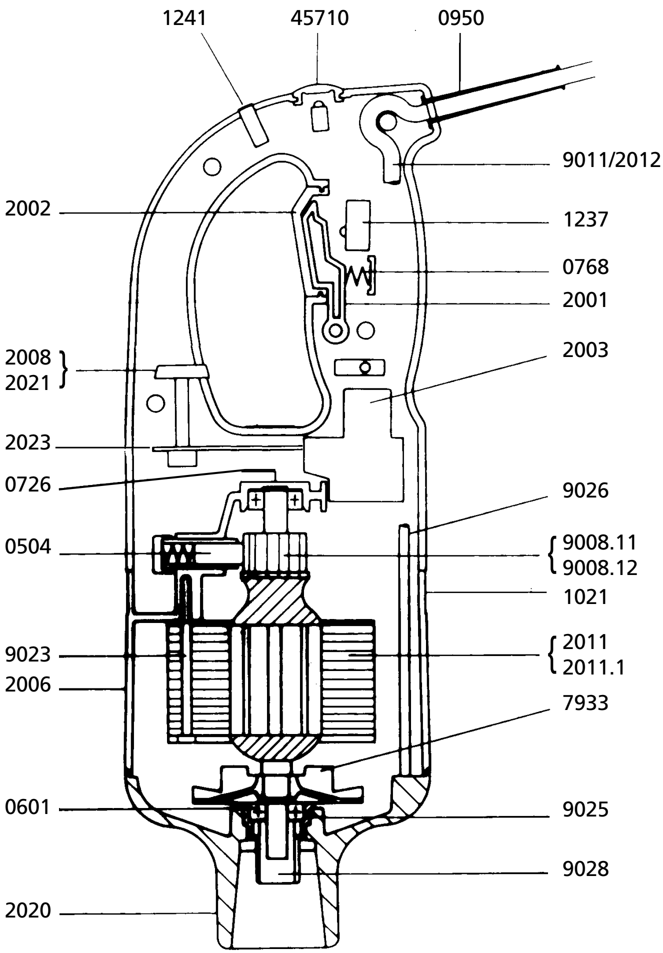
Alimentación eléctrica :
El aparato Dynamic de clase II (con doble aislamiento) es de corriente alterna monofásica y por lo tanto no necesita toma de tierra. El motor de tipo universal esta equipado con un systema anti-interferencia. Las instalaciones tienen que esta protegidas con un disyuntor diferencial y un fusible de calibre 10 A. Prever enchufe 10/16 A monofásico normalo. Verificar la compatibilidad entre la tensión de la red eléctrica y el valor indicado en la placa de características del aparato.

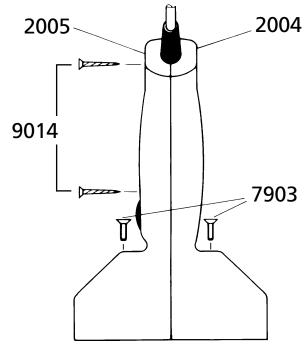
Shéma électrique
Electrical diagram
Elektroplan
Schema elettrico
Esquema eléctrico



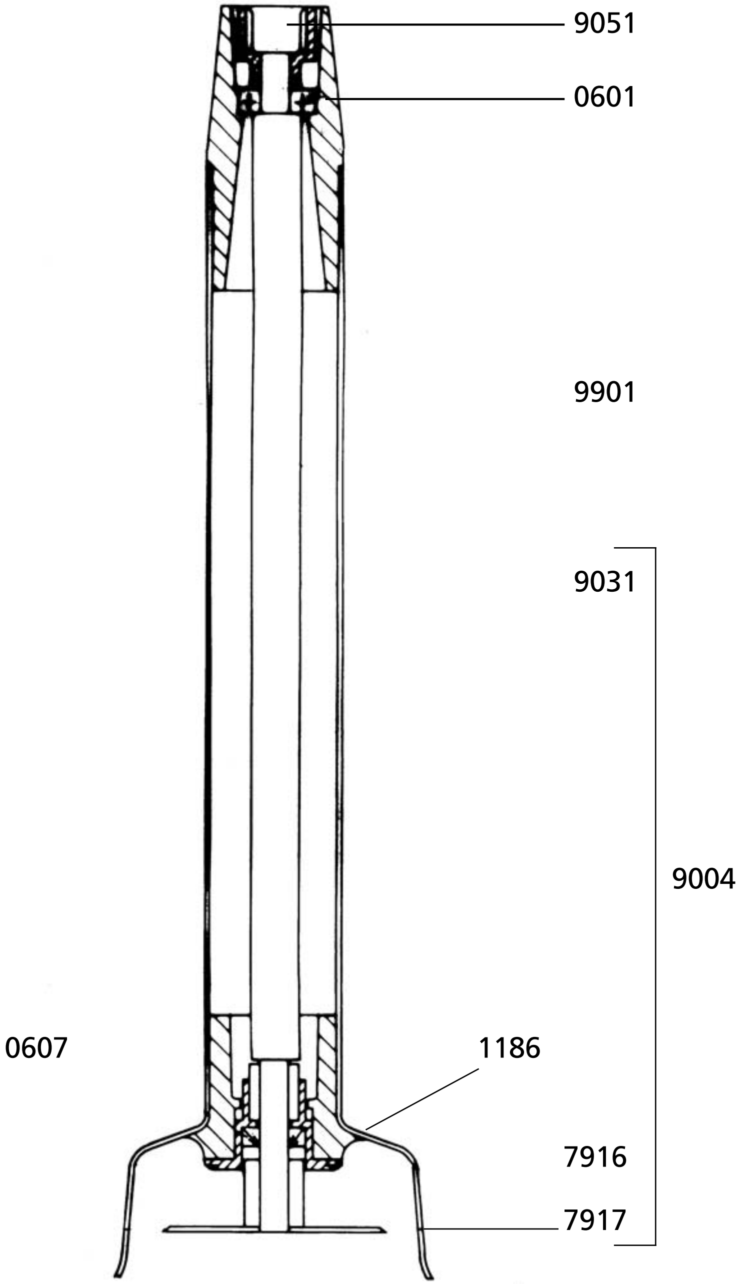
Charbons avec bouchons (la paire) / Carbon brushes (2) / Kohlen mit Abdeckung (paar) / Carbones con tapones (los 2) / Carboncino con tappo (cadauno)	0504
Roulement / Ball bearing / Kugellager / Rodamiento / Cuscinetto a sfera	0601
Rondelle élastique / Squeezing washer / Unterlegscheibe / Arandela elástica / Rondella elastica	0726
Ressort de sécurité / Safety button, return spring / Sicherheitsfeder / Muelle de seguridad / Molla di sicurezza	0768
Passe-fil / Strain relief (230 V) / Zugentlastung (230 V) / Pasador cable (230 V) / Gommino passacavo (230 V)	0950
Passe-fil pour cordon (115 V) / Strain relief (115 V) / Zugentlastung (115 V) / Pasador cable (115 V) / Gommino passacavo (115 V)	0950.1
Filtre C.E.M (230 V) / C.E.M. Filter (230 V) / Filter C.E.M. / Filtro C.E.M. / Filtro C.E.M.	0999.20
Etiquette de sécurité / Warning label / Warnhinweis / Etiqueta de seguridad Cuidado / Etichetta di sicurezza "Warning"	1017
Bande décor "Dynamic" / Dynamic label / Aufkleber "Dynamic" / Cinta adhesiva "Dynamic"/ Striscia decorata Dynamic	1021
Etiquette d'identification (230 V) / ID label (230 V) / Typenschild (230 V) / Etiqueta de identificación (230 V) / Etichetta di identificazione (230 V)	1075
Etiquette d'identification (115 V) / ID label (115 V) / Typenschild (115 V) / Etiqueta de identificación (115 V) / Etichetta di identificazione (115 V)	1076
Interrupteur (minirupteur IW2) / Micro switch / Schalter / Interruptor (miniruptor IW2) / Microinterruttore	1237
Voyant de mise sous tension (230 V) / Power on indicator light (230 V) / Kontrollleuchte 230 V / Piloto (230 V) / Spia di tensione (230 V)	1241
Voyant de mise sous tension (115 V) / Power on indicator light (115 V) / Kontrollleuchte 115 V / Piloto (115 V) / Spia di tensione (115 V)	1241.1
Levier de commande / Control lever / Bedienungsgriff / Tecla puesta en marcha / Leva di comando	2001
Protection du levier de commande / Control lever protector / Plastikabdeckung für Schalter / Protección tecla puesta en marcha / Gomma protezione leva di comando	2002
Circuit de commande (230 V) (+ 4 interrupteurs + condensateur) / Microswitch 230 V / Steuerung - Schalter 230 V / Circuito de mando 230 V (+ 4 interruptores + condensador) / Interruttore (circuito di comando) (230 V)	2003
Circuit de commande (115 V) (+ 4 interrupteurs + condensateur) / Microswitch 115 V / Steuerung - Schalter 115 V / Circuito de mando 115 V (+ 4 interruptores + condensador) / Interruttore (circuito di comando) (115 V)	2003.1
Demi-poignée supérieure / Upper half handle button side / Oberer Halb-Griff / Media carcasa superior / Mezza maniglia superiore con fori	2004
Demi-poignée inférieure / Bottom half handle label side / Unterer Halb-Griff / Media carcasa inferior (con etiqueta) / Mezza maniglia inferiore con etichetta	2005
Carter supérieur (équipé de porte-charbons) / Upper motor housing brush holder / Oberer Carter / Carter superior (equipado con portacarbones) / Carter superiore completo di portacarboncini	2006
Bouchon variateur / Speed control plug / Drehknopf / Tapón variador / Tappo del variatore	2008
Poignée complète 230 V (cordon, voyant, bouchons, circuit et levier de commande) / Complete handle 230 V / Kompletter Griff 230V / Empuñadura completa 230V (cable, tapones, circuito y tecla de puesta en marcha) / IImpugnatura completa (230 V)	2010
Poignée complète 115 V (cordon, voyant, bouchons, circuit et levier de commande) / Complete handle 115 V / Kompletter Griff 115V / Empuñadura completa 115V (cable, tapones, circuito y tecla de puesta en marcha) / Impugnatura completa (115 V)	2010.1
Masse 230 V (carter équipé de porte-charbons) / Stator 230 V / Feldwicklung 230V / Masa 230 V (carter equipado con portacarbones) / Massa motore (230 V)	2011

Masse 115 V (carter équipé de porte-charbons) / Stator 115 V / Feldwicklung 115V / Masa 115 V (carter equipado con portacarbones) / Massa motore (115 V)	2011.1
Cordon d'alimentation 2 fils + cosses 230 V après 2002 / Power cord 230 V > 2002 / Netzkabel (230V) 2002 / Cable de alimentación doble hilo 230 V desde 2002 / Cavo di alimentazione (230 V) fino al 2002	2012
Cordon d'alimentation 2 fils + cosses (115 V) après 2002 / Power cord 115 V > 2002 / Netzkabel (115V) >2002 / Cable de alimentación doble hilo 230 V desde 2002 / Cavo di alimentazione (115 V) fino al 2002	2012.1
Cordon anglais + cosses après 2002 / Cordon anglais + cosses après 2002 / Power cord (England) > 2002 / Englisches Kabel >2002 / Cable de alimentación (UK) desde 2002 / Cavo di alimentazione inglese fino al 2002	2012.2
Cordon australien + cosses après 2002 / Cordon australien + cosses après 2002 / Power cord (Australia) > 2002 / Australisches Kabel >2002 / Cable de alimentación (Australia) desde 2002 / Cavo di alimentazione Australiano fino al 2002	2012.3
Carter aluminum inférieur (équipé d'une goupille + bague de roulement) / Lower aluminum housing / Carter / Carter aluminio inferior (pasador + anillo de rodamiento) / Carter inferiore con spina e anello di scorrimento	2020
Molette variateur / Speed variator knob / Knopf zu Drehzahlregulierung / Moleta del variador / Pomello del variatore	2021
Poignée complète 230 V avec variateur (à partir du N°040132) / Complete handle 230 V with variator (from N°040132) / Griff komplett mit Drehzahlregulierung 230 V (ab N°040132) / Empuñadura completa con variador 230 V (desde N°040132) / Impugnatura completa (115 V)	2022
Poignée complète 115 V avec variateur (à partir du N°040132) / Complete handle 115 V with variator (from N°040132) / Griff komplett mit Drehzahlregulierung 115 V (ab N°040132) / Empuñadura completa con variador 115 V (desde N°040132) / Impugnatura completa (115 V)	2022.1
Variateur 230 V / Speed variator 230 V / Drehzahlregulierung 230 V / Variador 230 V / Variatore di velocità 230 V	2023
Variateur 115 V / Speed variator 115 V / Drehzahlregulierung 115 V / Variador 115 V / Variatore di velocità 115 V	2023.1
Vis de tirants (les 4) / Brace screws (4) / Schrauben für Zugstifte (4 Stück) / Tornillos de los tirantes (los 4) / Viti dei tiranti (set 4 pezzi)	7903
Turbine / Fan / Lüfterrad / Turbina / Turbina	7933
Induit 115 V sans moyeu d'accouplement / Rotor 115 V / Anker 115 V / Inducido (115 V) / Indotto motore (115 V)	9008.1
Induit 230 V sans moyeu d'accouplement / Rotor 230 V / Anker 230 V / Inducido (230 V) / Indotto motore (230 V)	9008.2
Cordon d'alimentation 2 fils 230 V avant 2002 / Power cord 230 V < 2002 / Netzkabel (230V) <2002 / Cable de alimentación doble hilo 230 V <2002 / Cavo di alimentazione (230 V) < 2002	9011
Vis de poignée (les 4) / Handle screws (4) / Schrauben für Griff (4) / Tornillos de empuñadura (los 4) / Viti dell'impugnatura (set 4 pezzi)	9014
Vis de fixation masse (les 2) / Field brace screws (2) / Schrauben zur Befestigung der Masse / Tornillos masa (los 2) / Viti di fissaggio massa (2)	9023
Bague de roulement / Motor ball bearing sleeve / Kugellager Ring / Arandela de rodamiento / Anello di scorrimento	9025
Tirants (les 4) / Brace (4) / Zugstangen (4) / Tirantes (los 4) / Tiranti (set 4 pezzi)	9026
Moyeu d'accouplement / Coupler for armature / Kupplungsteil / Cubo de acoplamiento / Mozzo di accoppiamento	9028
Cordon d'alimentation 2 fils 115 V avant 2002 / Power cord 115 V < 2002 / Netzkabel (115V) <2002 / Cable de alimentación doble hilo 115 V antes 2002 / Cavo di alimentazione (115 V) < 2002	9040
Fil électrique pour porte-charbons 230 V (2) / Carbons brushes wires 230 V / Kabel (2 Stück) / Cable para portacarbones 230 V (los 2) / Filo elettrico per porta carboncini 230 V (2)	9043


1241
45710
0950
9011/2012
2002
1237
0768
2001
2008
2021
2003
2023
0726
9026
0504
9008.11
9008.12
1021
9023
2011
2011.1
2006
7933
0601
9025
9028
2020


2005
2004
9014
7903

Roulement / Ball bearing / Kugellager / Rodamiento / Cuscinetto a sfera	0601
Bague d'étanchéité pour pied mixer / Waterproof seal / Dichtungsring / Retén de grasa / Anello di tenuta (paraolio)	0607
Support palier + joints / Support lower + scales / Kesselhalterungen Dichtung + Auswurfhülsen / Soporte palier + juntas / Supporto teflon	1186
Palier inf. sans vis (bague d'étanchéité, joint torique, bague autolubrifiante) / Lower ball bearing assembly / Dichtung mit Gleitlager / Palier inferior sin tornillo (retén de grasa, junta tórica, anillo / Supporto inferiore completo	7916
Couteau avec vis - Cutter blade w/screw / Messer mit Schraube / Cuchilla con tornillo Welle, Lager, / Coltello con vite	7917
Ensemble arbre, palier, couteau / Shaft, lower ball bearing & cutter assembly / Dichtung und Messer / Conjunto árbol, rodamientos y juntas, cuchilla / Insieme albero, bronzina e coltello	9004
Arbre de transmission / Shaft / Welle / Árbol de transmisión / Albero di trasmissione completo	9031
Cage d'accouplement + goupille / Coupler for armature + pin / Kupplungskasten mit Stift / Caja de acoplamiento + pasadorEntretoise avec embout, cloche / Tube assembly / Rohr / Tubo brazo con punta y campana / Tubo esterno con innesto e campana / Gabbia di accoppiamento	9051
Entretoise avec embout, cloche + palier / Tube assembly / Rohr / Tubo brazo con punta y campana / Tobo esterno con innesto e campana	9901
Vis de palier pour cloche inox (les 3) / Bearing support screws (3) / Schraube für Dichtung / Tornillos de palier para campana acero (los 3) / Set viti per campana inox (3)	9902


9051
0601
9901
9031
9004
0607
1186
7916
7917

Bon de garantie / Warranty / Garantieschein / Garanzia / Garantia

✔

	Hôtel, Auberge	Hotel, Inn	Hotel / Gaststätten	Hotel, albergo	Hotel, Posada
	Restaurant	Restaurant	Restaurant	Ristorante	Restaurante
	Cafétéria	Cafétéria	Cafe	Self service	Cafeteriá
	Pâtisserie	Bakery - Patisserie	Konditorei	Pasticceria	Pasteleriá
	Glacier	Ice-cream Manufacturer	Eiscafe	Gelateria	Neveria
	Hôpital	Hospital	Krankenhaus	Ospedale	Hospital
	Autre	Other	Sonstige	Altro	Otro

Nom de l'utilisateur	Name	Name	Nome dell'Utilizzatore	Nombre del usuario
➜				
Adresse	Address	Adresse	Indirizzo	Dirección
➜				
Ville	City	Stadt	Città - Provincia	Ciudad
➜				
Code	Zip code	Postleitzahl	CAP	Código postal
➜				
Téléphone	Telephone	Telefon	Telefono	Teléfono
➜				

✔

Cachet du distributeur	Dealer's stamp	Stempel des Verkäufers	Timbro del rivenditore	Sello del vendedor

Pour la reprise de cet équipement électrique professionnel en fin de vie, contactez :
> RECY'STEM-PRO au 33 (0) 825 800 600
ou
synegdeee@recystempro.com

> ou Dynamic au 02 51 63 02 72

SYNEG DEEE

Décret 2005/829 du 20/07/2005

DYNAMIC FRANCE *S.A.S. au capital de 216.780 Euros - RCS 416 450 435 - La Roche-sur-Yon*
B.P. 57 - Z.I. du Puy Nardon - 85290 Mortagne-sur-Sèvre
TEL. 33 (0)2 51 63 02 72 - FAX 33 (0)2 51 63 02 73
Web site : www.dynamicmixers.com • e-mail : contact@dynamicmixers.com

Dynamic

L'EXPÉRIENCE AU SERVICE DES PROFESSIONNELS

Offrez-vous les originaux !